

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 08-089186

(43)Date of publication of application : 09.04.1996

(51)Int.Cl.

A23L 1/10

A23D 9/00

(21)Application number : 06-251220

(71)Applicant : MIYOSHI OIL & FAT CO LTD

(22)Date of filing : 20.09.1994

(72)Inventor : NAGABORI KEIKO
MARUSE KEIZOU
MAEDA YUTAKA

(54) OIL-AND-FAT FOR COOKING USE

(57)Abstract:

PURPOSE: To obtain the oil-and-fat capable of improving the disaggregativity of cooked rice when frozen, the releasability and scorchability of cooked rice in its frying in a hot pan after thawed, by incorporating an oil-and-fat with lecithin, a (poly)glycerin fatty acid ester and zoo/phytowax in specified amounts, respectively.

CONSTITUTION: This oil-and-fat for cooking use is obtained by incorporating an oil-and-fat with 0.1-8wt.% of lecithin, 0.1-5wt.% of a (poly)glycerin fatty acid ester, and 0.1-5wt.% of zoo/phytowax. Noodles produced by incorporating wheat flour with this oil-and-fat is good in disaggregativity, hard to scorch when fried in a hot pan, good in releasability, and also good in disaggregativity after thawed.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-89186

(43) 公開日 平成8年(1996)4月9日

(51) Int.Cl. ⁶	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/10	B			
A 2 3 D 9/00	5 0 6			

審査請求 未請求 請求項の数 1 F D (全 7 頁)

(21) 出願番号	特願平6-251220	(71) 出願人	000114318 ミヨシ油脂株式会社 東京都葛飾区堀切4丁目66番1号
(22) 出願日	平成6年(1994)9月20日	(72) 発明者	長堀 恵子 東京都葛飾区堀切4丁目66番1号
		(72) 発明者	丸瀬 敬三 東京都葛飾区堀切4丁目66番1号
		(72) 発明者	前田 豊 東京都葛飾区堀切4丁目66番1号

(54) 【発明の名称】 調理用油脂

(57) 【要約】

【目的】 米飯の炊飯時または炊飯後に加え、それを冷凍後に調理した時にバラケ性、食感、離型性及び焦げつき防止性を改善する調理用油脂を提供する。また麺類の製造に際し加えて、茹で麺並びに冷凍後の麺のほぐれ性、離型性及び焦げつきの防止の改良に役立つ調理用油脂を提供する。

【構成】 食用油脂、グリセリン脂肪酸エステル又は及びポリグリセリン脂肪酸エステル、レシチンと動植物性ワックスとより成る油脂組成物を用いる。

【特許請求の範囲】

【請求項 1】油脂中にレシチン、グリセリン脂肪酸エステル及び又はポリグリセリン脂肪酸エステル、動植物性ワックスを、各々 0.1～8 重量%、0.1～5 重量%、0.1～5 重量%含有することを特徴とする調理用油脂。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、調理用油脂に関するものである。さらに詳しくは油脂に乳化剤として、レシチン、グリセリン脂肪酸エステル及び又はポリグリセリン脂肪酸エステルと動植物性ワックスを特定比率で含む調理用油脂に関するものであり、凍結用に用いる炊飯米の凍結時のバラケ性及び解凍後炒めた時の離型性、焦げつき並びに麺類のほぐれ性及び炒め時の離型性と冷凍後のほぐれ性を改善し、更に食したときに脂っこさを感じない、いわゆる油脂感を軽減することを目的とするものである。

【0002】

【従来の技術】従来家庭用並びに機械的な連続炊飯ライン等の炊飯に際し、米飯の風味、食感、艶、ベトツキ及び炊飯米のほぐれ等の改良を目的として、洗米後又は加熱時に油脂又はそれと乳化剤、有機酸、アミノ酸等を加える方法が報告されている。乳化剤を加えた油脂又はそれを乳化したエマルジョンとして加えて炊飯する例として、(A)特開平 1-262762、(B)同 3-175940、(C)同 3-175937 等があり、(D)油脂と乳化剤にアミノ酸や有機酸を加えて油中水型エマルジョンとして米炊飯用、炒めご飯用及び麺製造用に用いる油脂(特開平 4-179451)が知られている。また最近連続炊飯ラインで蒸気により加熱して α 化した米飯を冷凍処理して保存後、解凍して用いることが多くなり、それに伴う米飯の性状の低下を防止する技術が望まれており、解凍後のほぐれ性、食感、艶、風味を保持するために、種々の方法(E)特開平 4-117248 等が考えられている。さらに肉等の蛋白質を主とする食品や野菜を炒めたり、焼いたりする際の焦げつきや油の飛び跳ね(スパッタリング)を防止するために、油脂にレシチンと他の乳化剤を加えて成る油脂組成物(F)特開平 4-271748 も知られている。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら従来の調理用油脂は、それぞれ問題がある。すなわち(A)は、O/W型乳化物として油脂を加えているので、米飯の内部に浸透していくために、艶が悪くなり、米飯に必要とされる乳化剤の他に乳化させるための界面活性剤が多く加えられるために、食味が低下する欠点がある。また乳化物であることからその保存において温度により乳化破壊が起こり、細菌や黴の発生の恐れもあり、そのため冷蔵保存の必要があると共に味が油っぽくなるという欠点

がある。(B)は乳化剤としてポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステルと他の乳化剤とを油脂に加えてなる米飯類用油脂であるが、乳化剤の組み合わせから米飯の表面への均一な被膜が形成され難く、かつ乳化剤の添加量が少ないため、炊飯時の油脂の分散性が低く、従って均一な効果が得られ難いという欠点がある。(C)は油脂にレシチンと他の食品用界面活性剤を加えた炊飯油であり、米飯に均一に分散吸着することで一定の効果が得られるが、レシチンと組み合わせる界面活性剤から水への分散性が十分ではなく、米飯粒への被膜形成の均一性が劣るため水分蒸発性が高くなるという問題がある。

(D)はW/O型の乳化形態を取り、乳化剤にポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステルを使用し、水相にアミノ酸や有機酸を加えて乳化しており、製造が煩雑になり、乳化破壊が起こったり、保存性が低下する等の欠点がある。(E)は冷凍炊飯の製造における炊飯時に油脂、グリセリン脂肪酸エステル、レシチン等よりなる乳化剤、糖アルコールと小麦蛋白よりなる組成物を用いて、冷凍後のバラケ性を増し、解凍後の食味及び食感を良くすることを目的としているが、糖アルコールと小麦蛋白を用いているために、焦げつき易く、離型性も劣る等の問題がある。また(F)の油脂組成物は、油脂にレシチン、ポリグリセリン縮合リシノレイン酸エステルと脂肪酸モノグリセリドを溶解しているため、乳化分散性は優れているが、被膜の強度が弱く、従って離型性が劣り、乳化剤の風味が強いと言う欠点がある。以上の様な従来技術の問題点を解決すべく検討を行った結果、本発明に到達したものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】すなわち本発明は、油脂中にレシチン、グリセリン脂肪酸エステル及び又はポリグリセリン脂肪酸エステル、動植物性ワックスを各々 0.1～8 重量%、0.1～5 重量%、0.1～5 重量%含有する調理用油脂である。

【0005】本発明で用いる油脂は、動植物油脂類が主成分であり、それらには大豆油、綿実油、菜種油、米糠油、サフラワー油、カポック油、落花生油、胡麻油等が挙げられ、また椰子油、パーム油、牛脂、ラード及び上記動植物油脂の硬化油等の常温で固体又は半固体の油脂をそのまま又は分別を行って得られる油脂も用いることができる。また油脂どうしてエステル交換を行って得られる油脂をそのまま又は分別して得られる油脂も用いることができる。またさらに炭素数 4～10 の脂肪酸をトリグリセリド中にエステル交換等の反応により取り入れた中鎖脂肪酸トリグリセリド(MCT)も用いることができる。これらの油脂は単独又は二種以上を混合して用いることができる。油脂は常温で液体の方が好ましい。

【0006】レシチンには大豆レシチン、卵黄レシチンが用いられ、粗製レシチン及び精製レシチンのいずれも

用いることが出来るが、高純度レシチンが好ましい。

【0007】グリセリン脂肪酸エステルとしては、グリセリンと炭素数10～22の脂肪酸とのエステルであり、グリセリンと脂肪酸との間のエステル化反応により得られる、又は油脂（トリグリセリド）とグリセリンとのエステル交換反応によって得られ、その組成はモノエステルを主成分とするが、ジエステルを含有していても良く、モノエステルを65～95%、ジエステルを5～30%の範囲で含有しているものが挙げられ、トリエステルは殆ど含まないものが好ましい。脂肪酸は炭素数10～22の飽和脂肪酸若しくは不飽和脂肪酸又はその両者を含んでいて良く、原料として天然油脂を原料として得られる蒸留脂肪酸、または多くの炭素数の脂肪酸を含む混合脂肪酸がそのまま用いられる。単体脂肪酸として、例えばラウリン酸、パルミチン酸、オレイン酸、ステアリン酸等が挙げられ、天然油脂を原料として得られる混合脂肪酸として、牛脂脂肪酸、豚脂脂肪酸、パーム油脂肪酸、綿実油脂肪酸、菜種油脂肪酸等及び上記の天然油脂、魚油等を水素添加して得られる硬化油脂より得られる脂肪酸等が挙げられる。またエステル交換反応に用いる油脂としては、上記天然油脂脂肪酸の原料である油脂及びそれらの硬化油脂が、挙げられる。

【0008】またポリグリセリン脂肪酸エステルとしては、グリセリンの重合度が2～15のポリグリセリンと、炭素数12～24の飽和又は及び不飽和脂肪酸の2～10エステルが用いられ、さらにポリグリセリンの縮合リシノレイン酸エステルも用いることが出来る。リシノレイン酸の縮合度は、2～7が好ましい。

【0009】動植物性ワックスには、植物性としてキャンデリラワックス、カルナウバワックス、ライスワックス、ホホバ油等が、動物性として蜜蝋、鯨蝋等が挙げられる。これらより1種又は2種以上を組合わせて使用することが出来る。

【0010】本発明の調理用油脂の組成は、油脂中に乳化剤として、レシチンを0.1～8重量%、グリセリン脂肪酸エステル又は及びポリグリセリン脂肪酸エステルを0.1～5重量%と動植物性ワックスを0.1～5重量%を含むものであるが、レシチンは0.2～5.0重量%、グリセリン脂肪酸エステル又は及びポリグリセリン脂肪酸エステルは0.1～3.0重量%、動植物性ワックスは0.5～3.5重量%を含有するのがより好ましい。レシチンが0.1重量%未満であると、均一な被膜性が得られず、また8重量%を越えると、焦げつきが大きくなり、風味が低下し、さらにコストが高くなるという問題が生じ好ましくない。またグリセリン脂肪酸エステル又は及びポリグリセリン脂肪酸エステルが0.1重量%未満であると、分散性が不足し、均一に乳化しないためバラケ性やほぐれ性が十分でないという欠点がある。また5重量%を超えると、乳化剤の風味が強くなるために、油脂の風味が著しく阻害されると言う欠点があ

る。更に動植物性ワックスが0.1重量%未満であると、強固な被膜が得られず、従って離型性が十分でなく、バラケ性やほぐれ性も劣ると言う欠点があり、5重量%を超えると油脂の粘度が上昇し、乳化分散性が低下し、効果の均一性が失われ、さらにコストが上昇する等の問題が生じるため好ましくない。

【0011】本発明の調理用油脂の製造方法は、特に限定はされないが、油脂にレシチン、グリセリン脂肪酸エステル又は及びポリグリセリン脂肪酸エステル、ワックスを順次加えて溶解するか、乳化剤とワックスを加熱溶解または混合した上から油脂を加えて攪拌することによっても得られるが、溶解に際し加熱する方が好ましく、温度は40～80℃程度に加熱するのが良い。また上記以外の乳化剤も併用することが出来る。他の乳化剤としてしよ糖脂肪酸エステル、ソルビタン脂肪酸エステル等が挙げられる。

【0012】本発明の調理用油脂の用い方は、洗米に加える場合には、油脂を洗米に混合するか、炊飯器等に米と規定の水を入れた上から必要量の油脂を加えるか、先に油脂を入れてから洗米を加えて用いる。均一で高い効果を得ようとするならば、油脂を加えた後分散する程度に軽く混合するのが好ましい。連続炊飯ラインの洗米に適用する場合にも、同様に洗米に加えて混合して用いるか、上から散布して混合して用いる。また連続炊飯ラインの蒸気加熱後の米飯に加える場合には、加熱して熱いうちに、または冷却後に噴霧して攪拌し、均一に油脂が米飯粒を覆うようにする。その場合に油脂はそのまま用いることも出来るが、乳化液として噴霧する方が少ない油脂で均一に米飯粒を覆うことが出来る。乳化液には、水の代りにピラフ用、炊き込み用の調味液を用いて米飯に味を付けて、後の調理に利用しやすくすることが出来る。炊飯に用いる場合の調理用油脂の添加量は、米に対して油脂として0.2～7.0重量%であるのが好ましく、さらに0.5～5重量%であるのがより好ましい。以上の様にして炊飯した米飯を冷凍保存し、その後そのまま又は解凍して調理に用いるが、炊飯後並びに冷凍後の米飯のバラケ性及び調理後、特に炒めたりした時に、焦げつきがなく、同時に離型性に優れた米飯が得られる。

【0013】また本発明の調理用油脂は、小麦粉に食塩等と共に加えて、うどんやラーメン、スパゲッティ、マカロニ等の製造に用いて、生麺並びに茹で麺のほぐれ性が良く、かつそれらを炒めた時に、焦げつきが起こり難く、離型性が良く、ほぐれ性の優れた麺類が得られる。さらにそれらの茹で麺を冷凍保存した時に、冷凍保存後及び解凍後においても、ほぐれ性が良く、取扱易い麺類が得られる。また本発明の調理用油脂は、それを加えていない茹で麺に、焼きうどんや焼きそばを作る時に加えることによっても、炒めた時に焦げつきが少なく、離型性に優れ、ほぐれ性にも優れた麺類が得られる。

【0014】以下に実施例をあげて本発明を詳細に説明する。

【0015】実施例1～8、比較例2～10

表1に示すように単体または混合した油脂に、グリセリン脂肪酸エステル又は及びポリグリセリン脂肪酸エステル、レシチン（高純度レシチン）と動植物性ワックスを*

* 加えて、70～80℃にて加熱溶解し、実施例の調理用油脂（1～8）及び比較例2～10の調理用油脂を得た。比較例1は何も加えない例である。

【0016】

【表1】

	油 脂				高純度 レシチン	グリセリン 又は ポリグリセリン脂肪酸エステル 注1)				ワ ッ ク ス			
	菜 種 油	コーン油	米 油	牛 脂		GMS	GMC	PGS	PGL	ライス ワックス	加納 ワックス	密 蝋	キャンデラ ワックス
実施例1	50	—	44.1	—	1.7	2.2	—	—	—	1.5	—	0.5	—
実施例2	43	43	—	5	5.0	—	2.5	—	—	—	1.0	—	0.5
実施例3	—	45.4	45.4	1.0	3.5	—	—	—	1.2	—	2.5	1.0	—
実施例4	41.5	—	50	—	2.5	—	—	3.5	—	2.5	—	—	—
実施例5	45.3	45.3	—	—	4.5	1.2	—	—	0.9	—	1.8	—	1.0
実施例6	—	47	47	—	3.0	—	1.5	—	—	—	1.5	—	—
実施例7	46.2	—	46.2	—	2.5	—	1.8	1.0	—	1.5	—	—	0.8
実施例8	40	49.8	—	—	4.2	2.0	—	—	0.5	1.0	2.5	—	—
比較例1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
比較例2	96.2	—	—	—	—	2.0	—	—	—	—	—	—	1.8
比較例3	—	94.5	—	—	4.5	—	—	—	1.0	—	—	—	—
比較例4	—	44	44	5	5.0	—	—	—	—	1.0	1.0	—	—
比較例5	45.75	—	50	—	0.05	—	2.0	—	—	1.2	—	1.0	—
比較例6	42.45	40	—	10	5.0	0.05	—	—	—	—	2.5	—	—
比較例7	—	46	46.85	—	5.0	—	—	2.1	—	0.05	—	—	—
比較例8	40	—	41	3.5	10.0	2.5	—	—	1.0	0.5	—	—	1.5
比較例9	81	—	—	5	5.0	—	6.5	—	—	2.5	—	—	—
比較例10	—	—	87.5	—	4.5	—	—	2.0	—	—	3.5	—	2.5

注1)GMS：グリセリンモノステアレート

GMC：グリセリンモノ牛脂脂肪酸エステル

PGS：ポリグリセリン（P=4）ステアリン酸（6）エステル

PGL：ポリグリセリン（P=6）縮合（P=4）リシノレイン酸エステル

【0017】測定例1

精白米1キログラムを水でといで、全体が2.5キログラムに成るようにし、120分間静置した後、表1に示す実施例1～8と比較例2～10の調理用油脂を、精白米重量に対し0.3～5.0重量%の範囲で加えて、常圧で電気炊飯器を用いて炊飯した。比較例1は油脂を加えないで炊飯を行った。次いでそれらを-40℃にて30分間急速冷凍後、-10℃にて保存後それを室内（23℃）に取り出してすぐ、バラケ性をチェックした。次にこれらの米飯を何も加えずに、半解凍後フライパンで150～200℃にて3分間炒めた後、食感、焦げ付き及び離型性をチェックした。これらの試験方法及び判定基準は次の通りである。その結果を表2に示す。

【0018】試験方法

（1）バラケ性：フライパンに米飯を500g取り、竹製のへらにて切り返しを行い、その際のバラケ性を次の基準により判定した。

◎：米飯粒間の付着も殆どなく、バラケ性が極めて良い。

○：米飯粒間に少し付着があるが、バラケ性は良好である。

△：米飯粒がかなり付着し、塊が生じバラケ性は良くない。

い。

×：米飯粒の付着が多く、大きな塊を生じバラケ性は極めて悪い。

（2）食感：10人のパネラーにより食感を「良」のみで判定し、その人数より次の基準により判定した。

◎：10人中10～9人が「良」と判定した。

○：10人中6～8人が「良」と判定した。

△：10人中2～5人が「良」と判定した。

×：10人中0～1人が「良」と判定した。

（3）離型性：フライパン（容器）500gの米飯を取り、150～200℃にて3分間炒めた時の米飯の容器との離型性を次の基準により判定した。

◎：容器に米飯の付着が全くなく離型性は極めて良好。

○：容器に米飯の付着が僅かにあるが離型性は良好。

△：容器に米飯の付着がかなりあり、離型性は良くない。

×：容器に米飯の付着が著しく、離型性は極めて悪い。

（4）焦げ付き：離型性の判定後の米飯の焦げ色より、次の基準により判定した。

○：殆ど焦げ色がないか、僅かにきつね色が着いている。

△：きつね色か、薄い焦げ茶色に焦げ色が着いている。

×：焦げ茶色から黒色に焦げ色が着いている。

*【表 2】

【0019】

*

	添 加 量 (対米%)	冷凍後の バラケ性	食 感	離 型 性	焦げ付き
実施例 1	3	○	○	○	○
実施例 2	4	○	○	○	○
実施例 3	4	◎	◎	◎	○
実施例 4	2	◎	◎	◎	○
実施例 5	2	◎	◎	◎	○
実施例 6	5	◎	○	○	○
実施例 7	5	◎	◎	○	○
実施例 8	0.3	○	○	○	○
比較例 1	—	×	×	×	×
比較例 2	3	×	×	×	×
比較例 3	3	×	×	△	×
比較例 4	4	×	×	△	×
比較例 5	5	△	×	△	△
比較例 6	5	△	×	△	△
比較例 7	2	×	×	×	×
比較例 8	2	△	×	△	×
比較例 9	1	×	×	×	×
比較例 10	0.3	×	×	×	×

【0020】測定例 2

実施例 1～3 と比較例 2～7 で得られた調理用油脂をスチーム加熱によるコンベアー式炊飯機にて、加熱後の米飯の上から米重量当たり 1～3 重量%の範囲で散布し良く混合し、さらに炊飯後 -40℃にて冷凍した後、-10℃に貯蔵しておき、冷凍時のバラケ性及び半解凍後の※

※米飯を上記と同様に炒めた時の食感、離型性及び焦げつきについて測定例 1 と同様に測定した。比較例 1 は調理用油脂を散布しない例として加えた。それらの結果を表 3 に示す。

【0021】

【表 3】

		添 加 量 (対米%)	冷凍後の バラケ性	食 感	離 型 性	焦げ付き
測定例 2	実施例 1	1	◎	◎	○	△
	実施例 2	2	◎	◎	◎	△
	実施例 3	3	◎	◎	◎	○
	比較例 1	—	×	×	×	×
	比較例 2	3	×	×	×	×
	比較例 3	2	×	×	×	×
	比較例 4	2	△	×	△	×

【0022】測定例 3

実施例 4～6 で得られた調理用油脂を炊き込み用調味液に 10 重量%加えて乳化させた乳化液を、冷却しながら加熱終了後の米飯の上から、米重量当たり 1～4.5 重

量%散布し、次いで混合した後、密封状態で -18℃で冷凍保存した。それを 7 日後解凍してバラケ性を、また半解凍後の米飯を上記と同様に調理した時の食感、離型性及び焦げつきについて測定例 1 と同様に測定した。比

較例2～4についても上記と同様に、米飯に加え、試験を行った。比較例1は乳化液を散布しない例である。それらの結果を表4に示す。

*【0023】

【表4】

*

		添加量 (対米%)	冷凍後の バラケ性	食 感	離 型 性	焦げ付き
測 定 例 3	実施例4	2	◎	◎	◎	△
	実施例5	3	◎	◎	◎	○
	実施例6	1	◎	◎	○	△
	比較例1	—	×	×	×	×
	比較例2	4.5	△	×	×	×
	比較例3	4	△	×	△	×
	比較例4	3	×	×	△	×

【0024】測定例4

薄力粉1000g、食塩30gと実施例7、8で得られた調理用油脂の各々10g、20gを水400gに混合して得られる乳化液を、ミキサーを用いて10分間混練し、次いで1時間熟成させた後、製麺機にて厚さ3mmに延伸し、3mm巾に切断して生うどんを得た。これを茹でて流水で冷却した後、ざるに取って水を切り、20℃に1時間放置後のほぐれ性とうどんを炒めて焼きうどんにした時の離型性を次の基準にて、又焦げつきは米飯と同様の基準にて判定した。比較例2～4についても上記と同様にして処理し、試験を行った。比較例1は何も加えない例である。これらの結果を表5に示す。

【0025】試験方法

(1) ほぐれ性：20℃で1時間放置後のうどんを、丸※

※竹箸を用いて、次の基準により、ほぐれ性を判定した。

○：うどん同士の付着もなく、極めてほぐれ性は良好。

△：うどん同士に若干付着があるが、ほぐれ性は良好。

×：うどん同士にかなりの付着があり、ほぐれ性は不良。

(2) 離型性：フライパン（容器）に500gの茹でうどんを取り、炒めた時の容器との離型性を次の基準により判定した。

○：容器に付着はなく、離型性は良好。

△：容器に若干付着があり、離型性はやや劣る。

×：容器への付着がかなりあり、離型性は不良。

【0026】

【表5】

		添加量 (対小麦 %)	茹でた後の ほぐれ 性	離 型 性	焦げ付き	冷凍後の ほぐれ性
測 定 例 4	実施例7	2	○	○	○	○
	実施例8	1	○	○	○	○
	比較例1	—	×	×	×	×
	比較例2	1	×	△	×	×
	比較例3	1.5	×	×	×	×
	比較例4	2	×	×	×	×

【0027】

【発明の効果】以上説明した様に本発明の調理用油脂は、油脂中に特定の乳化剤と動植物性ワックスを特定の比率で含むものであり、それを炊飯時に洗米に加えて炊飯する、又は炊飯後の米飯に加えて均一に攪拌することにより、炊飯後及び炊飯冷凍後の米飯のほぐれ性、食感を改善し、かつ炒め等の調理を行った時に、焦げつきが少なく、離型性に優れた米飯が得られるという効果が得られる。またうどん、中華麺の製造に際し小麦粉等に加

える又は茹で麺を炒める時に加えることにより、茹で麺のほぐれ性に優れ、かつこれらを炒めて焼きうどんや焼きそばに調理した時に、焦げつきが少なく、離型性に優れた麺類が得られるという効果が得られる。さらに茹で麺を冷凍保存した場合においても、ほぐれ性の優れた麺類が得られるという効果が得られる。本発明の調理用油脂を米飯や麺類の製造に用いて、ほぐれ性、食感、焦げつき防止、離型性が改善されることにより、連続炊飯機等で炊飯後、冷凍して長期に保存し解凍した後において

も、改善された性状が維持され、米飯及び麵類の業務用における食性及び保存性に役立ち、さらに店頭での商品性を高めると同時に機械的製造において機械への付着が

少なく、製造工程の合理化及び収量のアップが行われる等の効果も有する。